

# وجبات وجام عالمية في دقائق!!

١٢ وصفة شهية سهلة التحضير



[www.mamoononline.com](http://www.mamoononline.com)



امريكانا



www.manalonline.com



## ستروجو شوف الالرجاج

### طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اقلي قطع شيش طاووق الى أن تصبح ذهبية اللون ، اخرجها من المقلاة واتركها جانباً .
- ٢- في نفس المقلاة ضعي البصل ، الثوم ، المشروم ، قلبى على نار قوية الى أن يصبح البصل غامق اللون .
- ٣- اضيفي الكريمة ، الحليب ، مرق الدجاج والفلفل ، اطبخي ٢ - ٤ دقائق الى أن تحصل على صلصة سميكة .
- ٤- اضيفي شيش طاووق واتركه يطبخ مع الصلصة لمدة دقيقة .

### المكونات :

- ١ باكيت ( عبوة ) شيش طاووق ( أمريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ١ حبة كبيرة بصل ، شرائح
- ٢ فص صغير ثوم ، شرائح
- ١ علبة صغيرة مشروم
- ١ كوب كريمة
- ١/٢ كوب حليب
- ١ مكعب مرق دجاج
- ١/٨ ملعقة صغيرة فلفل أسود ، مجروش



# فرايزر برايزر بالدجاج

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

المكونات :

- ١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اقلي قطع الضئو ، دعها جانباً .
- ٢- اضيفي الرنجيل والثوم والبصل ، قلبي على نار قوية إلى أن يصبح شفافاً .
- ٣- اضيفي الجزر والبازيلاء ، اقلي من ٢-٣ دقائق . اضيفي صلصة الصويا .
- ٤- اضيفي الارز وقلبي على نار قوية ٢-٣ دقائق ، اضيفي الضئو .

- ١ باكيت ( عبوة ) فلتو الدجاج ( أمريكانا )
- ٢-٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة
- ١ ملعقة صغيرة رنجيل طازج ، مفروم
- ١ فص صغير ثوم ، مفروم
- ١ حبة متوسطة بصل أخضر ، شرائح
- ١ كوب بازيلاء مجمدة
- ١ حبة صغيرة جزر ، مكعبات صغيرة
- ١-٢ ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- ٢ كوب أرز بسمتي ، مطبوخ

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



www.mandalonline.com

# ستيك الارجاج بالكتاري

## طريقة التحضير لـ 4 أشخاص :

- 1- سخني الزيت في مقلاة عميقة . اضيفي الزنجبيل والثوم والبصل . قلبي على نار هادية إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون .
- 2- اضيفي الطماطم ، الحليب الكاري ، المرق اتركيه على نار هادية 10-15 دقائق ، إلى أن تتكون لديك صلصة سميكة .
- 3- اضيفي قطع الستيك ، واطريها على نار هادية لمدة 2 دقيقة .
- 4- انثري البقدونس قبل التقديم .

## المكونات :

- 1 باكييت ( عبوة ) ستيك الارجاج المشوي ( أمريكانا )
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون - مفروم
- 2 فص صغير ثوم - شرائح
- 1 حبة كبيرة بصل - شرائح
- 2 حبة كبيرة طماطم ، مقشرة مفرومة
- 1 كوب حليب جوز هند
- 1 ملعقة صغيرة بهارات الكاري
- 1 مكعب مرق دجاج
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس - مفروم





# شاوريته الايجريه

## المكونات :

- ١ باكيٲ ( عبوة ) شاوريه الدجاج ( امريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ١ حبة متوسطة بصل ، شرائح
- ٢ فص ثوم ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل احمر حلو ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل اسفر حلو ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل اخضر حلو ، شرائح
- ١ مكعب مرق دجاج
- ١ كوب ماء
- ١/٢ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

## طريقة التحضير لـ ٤ اشخاص :

- ١- سخني الزيت في مقلاة واسعة ، اضيفي البصل والثوم وقلبي على نار قوية الى ان يذبل .
- ٢- اضيفي الفلفل وقلبي على نار قوية لمدة دقيقة .
- ٢- اضيفي الشاورمه ، مكعب المرق ، الماء ، البهارات ، قلبي جيدا .
- ١- اتركي شاوريه الايجريه تطهى على نار متوسطة ٢٠ دقائق الى ان تجف تماما .

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)





www.manalonline.com

# ستيك الدجاج بالمشروم

## طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اقلي قطع الستيك ، احتفظي بها دافئة .
- ٢- في نفس المقلاة اطبخي البصل الى أن يذبل .
- ٣- اضيفي المشروم وقلبي ٢ دقيقة الى أن تنضج .
- ٤- راحنه الشهية ، انثري فوقه الدقيق وقلبي وضع ثوب .
- ٥- اضيفي الحليب ، العرق ، البهارات واخلطي الأبيض .
- ٦- اتركي الصلصة على نار هادئة ٢-٢ دقائق الى أن تعييج سمكة .
- ٧- وزعي الصلصة فوق قطع الستيك وقدميها مباشرة .

## المكونات :

- ١ باكيت ( عبوة ) ستيك الدجاج ( أمريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ٣ حبة متوسطة بصل مفروم
- ٤ حبة مشروم طازج ، شرائح
- ٥ ملعقة كبيرة دقيق
- ٦ كوب حليب
- ٧ مكعب مرق دجاج
- ٨ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ٩ ملعقة صغيرة فلفل أبيض



# الأكيف بصلصة اللبنة

## المكونات :

- ١ باكيت ( عبوة ) دجاج أكيف ( أمريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة
- ١/٤ كوب عصير ليمون طازج
- ١ ملعقة صغيرة نشا
- ١ ملعقة صغيرة سكر
- ٢ ملعقة كبيرة خل أبيض
- ١ مكعب مرق دجاج
- ١/٢ كوب ماء
- ٢-٢ ملعقة كبيرة بقدونس ، مقروم

## طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- اقلي قطع دجاج أكيف في زيت ساخن ، واحتفظي بها دافئة .
- ٢- سخني الزبدة في مقلاة ، اذيني النشا في عصير الليمون ثم أضيفيه إلى الزبدة ، أضيفي السكر ، الخل ، مكعب المرق والماء مع استمرار الخلط إلى أن تختلط المكونات مع بعضها .
- ٢- أتركي الصلصة على نار هادئة ٢-٣ دقائق إلى أن تصبح سميكة .
- ٤- أضيفي البقدونس ثم ورعي الصلصة فوق قطع دجاج الأكيف .

[www.mamalonline.com](http://www.mamalonline.com)





## دجاج بالفرن

### المكونات :

- ١ باكيت ( عبوة ) شرائح الدجاج المشوية ( أمريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ١ حبة متوسطة بصل ، مقروم
- ٢ فص كبير ثوم ، مقروم
- ١ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ٢ حبة كبيرة طماطم ، مقشرة مقرومة
- ١ حبة متوسطة فلفل أخضر حلو ، مقروم
- ٢ ملعقة صغيرة زعتر أو أوريجانو مجفف
- ١ ملعقة صغيرة ملح ، رشه صغيرة فلفل أسود
- ٢ ١ ملعقة كبيرة جبن موزاريلا

### طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- سطني الفرن لدرجة حرارة ١٩٠ C.
- ٢- سخني الزيت في قدر متوسط ، أضيفي البصل ، الثوم ، المعجون ، الطماطم ، الفلفل الأخضر ، أوريجانو ، الملح والفلفل ، أتركي الصلصة على نار هادئة لمدة ٢ دقيقة .
- ٣- ضعي الصلصة في طبق لزن متوسط الحجم ، أضيفي شرائح الدجاج ، انثري فوقها الجبن .
- ٤- أدخلي الطبق إلى الفرن لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .



# کور دوتے بلو مگسیگی

## المكونات

- 1 پاکيت ( عبوة ) كور دوتے بلو ( أمريكانا )
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 2 حبة كبيرة بصل شرائح
- 1 حبة متوسطة فلفل حلو أخضر شرائح
- 1 حبة متوسطة فلفل حلو أحمر شرائح
- 1 حبة متوسطة فلفل حلو أسفر شرائح
- 1 ملعقة كبيرة صلصة صويا
- 2 1/2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

## طريقة التحضير لـ 4 أشخاص

- 1- اقلي قطع كور دوتے بلو في زيت ساخن ، احتفظي بها دافئة .
- 2- سخني اطباق التقديم المعدنية في الفرن .
- 3- ضعي الزيت والسكر في مقلاة واسعة ، سخني لمدة دقيقة الى أن يذوب السكر أضيفي البصل ، قلبي على نار قوية الى أن يصبح غامق اللون .
- 4- أضيفي الفلفل ، وقلبي الى أن يذوق ، أضيفي صلصة الصويا والبقدونس .
- 5- أخر جي الأطباق الساخنة من الفرن ، وزعي فوقها خليط البصل ثم ضعي قطعة من كور دوتے بلو ، قدمي مباشرة .

[www.mawafonline.com](http://www.mawafonline.com)





## شاورمة بالدجاج

### المكونات :

- ١ باكيت ( عبوة ) شاورمة دجاج ( أمريكانا )
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ٣ فلفل صغير ، مفروم
- ٤ عود بصل أخضر ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل أخضر حلو ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل أسفر حلو ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل أحمر حلو ، شرائح
- ١-٨ حبة ذرة صغيرة
- ٢-٤ حبة مشروم طازج ، شرائح
- ٢-٤ ملعقة كبيرة صلصلة الصويا
- ١/٢ عبوة مكرونة مينيّة ، مسلوقة

### طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اضيفي الثوم والبصل ، قلبي على نار قوية الى يصبح شفافا .
- ٢- اضيفي الفلفل ، الذرة ، المشروم والشاورمة ، قلبي على نار قوية ٢-٣ دقائق ، اضيفي صلصلة الصويا .
- ٣- اضيفي المكرونة وقلبي يعرض الى أن تختلط مع بقية المكونات .



# إسكندرنا العرب مع الجبن

## المكونات :

## طريقة التحضير لـ 4 أشخاص :

- 1- سخني الزيت في مقلاة واسعة ، اقلي قطع القيليه الى أن تصبح ذهبية اللون .
  - 2- تخلّصي من الزيت ، ثم أعيدي قطع القيليه الى نفس المقلاة .
  - 3- وزعي الجبن والزيتون والفلفل على سطح قطع القيليه .
  - 4- غطي المقلاة ، ثم أتركيها على نار هادئة الى أن يذوب الجبن ، قدميها مباشرة .
- باكيت ( عبوة ) قيليه صدور الدجاج ( أمريكانا )  
1/2 كوب زيت  
1 كوب جبن موزاريلا ، مبشور  
1/2 كوب زيتون أسود ، شرائح  
1/2 حبة متوسطة فلفل حلو أخضر ، شرائح

[www.manatonline.com](http://www.manatonline.com)





www.manalonline.com

# كباب مع أرز بالزعفران

المكونات :

- ١- باكيت ( عبوة ) كباب الدجاج ( امريكانا )
- ٢- ملعقة كبيرة زيت
- ٢- كوب أرز مسلوق ، مسلوق
- ٢- ملعقة كبيرة ماء ورد
- ١/٤- ملعقة صغيرة زعفران
- ٢- ملعقة كبيرة زبدة ، معاية
- ١/٢- كوب ماء ، ساخن
- دقوس

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

- ١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اذري العيدان الخشبية من أصابع الكباب ، اقلي أصابع الكباب إلى تصيبح ذهبية اللون .
- ٢- ضعي الزعفران في ماء الورد ، اتركيه جانباً إلى أن يتلون .
- ٣- ضعي نصف مقدار الأرز المسلوq في قدر متوسط الحجم .
- ٤- ضعي قطع الكباب ثم وزعي فوقه بقية الأرز .
- ٥- امزجي الزبدة مع الماء وخليط الزعفران ، وزعيه فوق الأرز .
- ٥- غطي القدر بإحكام واطريه على نار هادئة ١٠-١٥ دقيقة .

قدميه بجانب البقدونس



# الشاورمة اللوزيز

## طريقة التحضير لـ 4 أشخاص :

- 1- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، اضيفي البصل وقلبي على نار قوية الى ان يذبل ويصبح شفاف .
- 2- اضيفي الشاورمة ، السماق والملح وقلبي على النار لمدة دقيقة ، اضيفي الصنوبر ، احفظي بالحرارة وانما .
- 3- امسحي اربعة الصاج بزيت الزيتون ، ضعي الحشو ولقي الزعيط ثم غطيها بورق الومنيوم .
- 4- قدديه مباشرة او احفظي به في فرن ساخن لحرارة التقديم .

## المكونات :

- 1 باكيت ( عبوة ) شاورمة دجاج ( أمريكانا )
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 حبة كبيرة بصل - شرائح
- 2-3 ملعقة كبيرة سماق
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 كوب صنوبر مقلي
- خبز صاج او فتور / زيت زيتون / ورق الومنيوم

[www.mamalaonline.com](http://www.mamalaonline.com)